



何も足さず、

三陸そのままを
お手伝いを

何も引かず、

食卓に乗せる
宮城・石巻から

自慢の鮮度感を誇る石巻産殻付き牡蠣

ごあいさつ
MESSAGE

大切な人に“これが海だ”と
自信を持ってお贈りできる製品づくりを胸に。

当社は1975年に末永商店として、現会長である末永勘二が創業いたしました。創業以来「大切な人に“これが海だ”と自信をもってお贈りできる製品づくり」の精神のもと、安心安全で美味しい商品をお届けすることを心掛けてまいりました。

2011年の東日本大震災で取り巻く環境は大きく変わりました。その変化に対応すべく、新しい事業、改革にも積極的に取り組み、ようやく復興への道が見えてきた2020年、新型コロナウイルス感染症の世界的流行により、またもや環境は大きく変わってしまいました。それでも当社は創業からの歩みを止めず、豊かな海の恵みを活かす高付加価値の商品づくり、新しい販売チャネルへの提案等、積極的にチャレンジを行ってきました。

ひとえに、ご愛顧いただいている皆様の多くの支えのおかげと感謝しております。

これからも皆様に三陸の海を味わっていただけます様、より一層精進いたします。どうかお引き立てくださいますよう心からお願い申し上げます。

末永海産株式会社
代表取締役 社長

末永寛太

経営理念
PHILOSOPHY

命の基である食品の
提供によりお客様の笑顔と
感動を創造します。

海と大地に感謝し
食文化の発展に
寄与します。

働く人の物心の満足と
家庭・職場の愛和を
確立します。

企業概要
PROFILE

会社名／末永海産株式会社
代表者／代表取締役 社長 末永寛太
業種名／水産加工販売
設立年月／1986年1月
資本金／3,000万円
E-mail／info@suenaga.co.jp
URL／<http://www.suenaga.co.jp/>

事業内容／

- 量販卸事業（スーパー等量販店、全国市場、食品問屋等）
- 宅配卸事業（共同購入、弁当宅配等）
- 外食原料卸事業（外食チェーン、個人店、原料・加工品卸）
- 土産・小売店卸事業（各所小売店、通販サイト、高速道路SA／PA、駅・空港構内売店等）
- 直販事業（仙台駅直売店、自社運営通販サイト各店、催事販売、産直等）
- 輸出事業（東南アジア、米国等に向けた冷凍原料・加工品等の輸出展開）

生食用牡蠣では全国 より安心・安全な海の

先進の設備と
頑^{かたく}なにこだわった品質で
笑顔と感動を創造します。

代々漁師の家系より受け継がれた質を見る確かさや、
漁師・生産者に密着した素材探求を日々行っております。
製品に関しては契約漁師から直接買い付けし、自社一次
処理工場にて即加工・即発送しており、生産者や漁業
協同組合との密接な結びつきによる履歴の確認、安心・
安全の確保をしております。

いしのまきSDGsパートナー登録

当社は、SDGsの推進に賛同し、「いしのまきSDGs
パートナー」として登録しております。石巻市と連携して
SDGsの普及啓発に取り組むことで、SDGsの理念の
普及促進及びSDGsの達成に向けた取組の一層の
推進を図ることを目指しています。



「MSC／ASC認証」取得・取り扱い

持続可能な天然水産資源管理のための漁業に与えられるMSC認証。
環境や社会に適切に管理されている養殖場に与えられるASC認証。
環境や社会に配慮した養殖場で生産された持続可能な水産物を取り扱いしております。

直火炙りライン

上下からのガス強火によって、素材本来のもつ香ばしさを炙り出します。

トンネルフリーザーライン

生牡蠣、生わかめ、生ほや、生帆立を瞬間凍結することで、水揚げ直後の鮮度・
旨味を年間保持します。

深絞り包装ライン

高度衛生を追求しつつ、多様なニーズに合わせた包装ラインです。お客様の販売形態
はもちろん、ご要望にお応えできるマルチ包装ラインで窒素充填・真空も可能となります。

味噌ライン

色味を出すガス方式釜による手づくり感とまろやかさを実現。全ての主原料は内容量
の半分以上となります。

燗製ライン

温燗・冷燗方式により素材の旨み・風味を凝縮させ、お客様のご要望にお応えできる
長期保存と食欲の増す色合いを実現します。

成分検査室・開発室

【検査】食の安全を守るため、速やかな検査を
実施しております。

【研究開発】弊社の主力商品である牡蠣、貝類、
海藻類を原料とする海産物の新たな
商品開発を実施する。食文化の変化にも
対応する設備を取り揃えております。



初のHACCP認定工場です。
幸をお届けいたします。



水産食品加工施設HACCP認定
一般社団法人 大日本水産会



海水浄化ライン

超極微細泡システムにより残存性のない強力な殺菌効果で、清浄な
水を常時使用しております。また、セラミック膜ろ過システムにより安心・
安全で清澄な海水・上水の生成を可能にします。



一次処理工場

海水浄化ラインによって洗浄された剥きたての魚介を超高速冷凍
設備により直ぐに凍結することで、牡蠣剥き直後の新鮮な味のご提供
が可能となります。



加熱加工ライン

スチームコンベクションにより素材に合わせた食感を生み出し、賞味・
消費期限を汎用設定しております。



CAS冷凍ライン

食品に微弱な電磁をかけ、水分子を安定させて冷凍することにより
高度な新鮮凍結が可能になり、鮮度を落とさずお客様にご提供させて
いただいております。



レトルトライン

鮮度とおいしさを一年中通してご提供するため、新方式レトルト釜を
採用。とことんまで食感、味を追求しております。



春告げライン

弊社独自のいかだ(筏)を生産者に委託し、種付けから、刈取り、
ボイル加工、出荷まで弊社が一元管理。わかめ本来のシャキシャキ感を
新春1月よりご提供可能となっております。



数々の受賞実績を誇る至高の味わい。



令和2年度 農林水産祭にて
内閣総理大臣賞受賞

漁師の潮煮3種セット(牡蠣・ほや・帆立)

事業内容・商品のご紹介

三陸の海が育んだ味覚を世界に。 素材の旨みを追求した水産加工品の数々。

地元漁師から伝わる魚介の一番美味しい食べ方を追求し、可能な限り海で生息している状態に近づけての加工販売(原材料重視)を実施。震災後には、BtoC向け商材の開発を開始し、高い技術力で数多くの商品をご評価いただいております。現在ではタイや香港をはじめ、海外への輸出も行い、宮城・石巻の味覚が世界へ羽ばたいております。

取り扱い魚種

- わかめ
- 牡蠣
- ほや
- 帆立
- 昆布
- ひじき

その他、ご要望により三陸産各種魚介類の取り扱いが可能です。

加工・製造の種類

- 生食用生鮮
- 加熱用生鮮
- 蒸し
- 海鮮味噌
- 潮煮製法
- 炙り製法
- 燻(燻製)製法
- レトルト製法
- 冷凍凍結
- 塩蔵製法
- その他



平成28年度 全国水産加工品総合品質審査会にて
農林水産大臣賞受賞
牡蠣の潮煮

令和5年度 宮城県水産加工品品評会にて
水産庁長官賞受賞
牡蠣のリッチフ레이크 ガーリックバター

令和3年度 全国水産加工品総合品質審査会にて
水産庁長官賞受賞
《至極の一杯》3種セット
(かき飯・はらこ飯・ほっき飯の素)

至高わかめ(湯通し塩蔵わかめ)

お刺身ほや

受賞歴

- | | |
|--|---|
| 2011年(平成23年)／第22回 全国水産加工品総合品評会にて「牡蠣味噌」が【東京都知事賞】受賞
第22回 全国水産加工品総合品質審査会にて「牡蠣味噌」が【がんばろう!日本賞】受賞 | 2019年(令和元年)／第30回 全国水産加工品総合品質審査会にて「漁師の潮煮3種セット(牡蠣・ほや・帆立)」が【農林水産大臣賞】受賞 |
| 2014年(平成26年)／第38回 宮城県水産加工品品評会にて「牡蠣の潮煮」が【水産庁長官賞】受賞
第25回 全国水産加工品総合品評会にて「牡蠣の潮煮」が【大日本水産会会長賞】受賞 | 2020年(令和2年)／第59回 農林水産祭にて「漁師の潮煮3種セット(牡蠣・ほや・帆立)」が【内閣総理大臣賞受賞】受賞
第44回 宮城県水産加工品品評会にて「ほやの塩辛 柚子」が【宮城県知事賞】受賞 |
| 2015年(平成27年)／第55回 全国推奨観光土産品審査会にて「三陸海の幸牡蠣セット」が【農林水産大臣賞】受賞
第39回 宮城県水産加工品品評会にて「帆立の潮煮」が【水産庁長官賞】受賞 | 2021年(令和3年)／第45回 宮城県水産加工品品評会にて「《至極の一杯》はらこ飯の素」が【水産庁長官賞】受賞
第32回 全国水産加工品総合品質審査会にて「《至極の一杯》3種セット(かき飯・はらこ飯・ほっき飯の素)」が【水産庁長官賞】受賞 |
| 2016年(平成28年)／第26回 全国水産加工品総合品質審査会にて「牡蠣の潮煮」が【農林水産大臣賞】受賞
第40回 宮城県水産加工品品評会にて「炙り牡蠣」が【宮城県農林水産部長賞】受賞 | 2022年(令和4年)／第33回 全国水産加工品総合品質審査会にて「《至極の一杯》はらこ飯の素」が【水産庁長官賞】受賞
第46回 宮城県水産加工品品評会にて「《至極の一杯》かき飯の素」が【水産庁長官賞】受賞 |
| 2017年(平成29年)／JR東日本おみやげグランプリにて「牡蠣の潮煮」が食品部門【新人賞】受賞 | 2023年(令和5年)／第47回 宮城県水産加工品品評会にて「牡蠣のリッチフ레이크」が【水産庁長官賞】受賞 |
| 2018年(平成30年)／みんなのみやぎフードグランプリ2018にて「牡蠣の潮煮」が海の幸部門【入賞】
第58回 全国推奨観光土産品審査会にて「三陸潮煮セット」が【日本商店連盟理事長賞】受賞 | |